



Actu du mois

L'équipe de l'Office de Tourisme de Sarzeau vous souhaite une bonne et heureuse année 2006

## L'ÉPIPHANIE OU FÊTE DES ROIS

**T**rois rois, trois présents, trois continents

La fête des rois, ou épiphanie, a lieu le 6 janvier de chaque année chrétienne.

« Epiphanie » vient du grec et signifie « manifestation, apparition ». Cette date correspond à la présentation de l'enfant Jésus aux rois mages.

Melchior, Balthazar et Gaspard sont des noms qu'on leur a donné au Xe siècle. Ils représentaient l'Asie, l'Afrique et l'Europe, les seuls continents connus avant la découverte du nouveau monde.

Les rois mages étaient venus d'Orient jusqu'en Judée, guidés par une étoile pour rendre hommage au Roi des Juifs né à Bethléem. Aussi, ils lui apportèrent des présents.

Melchior, le plus âgé offrit de l'or, Balthazar offrit la myrrhe et Gaspar, le plus jeune des trois, offrit l'encens.

### Ces présents sont symboliques:

- l'or est présent des rois
- l'encens, celui des dieux et des



*maîtres  
-la myrrhe, servant  
à l'embaumement, est symbole de  
renaissance*

### Petite histoire de la fève

La fève dans la galette remonte au temps des romains. Elle était blanche ou noire et était déposée pour les scrutins. Au début janvier, les saturnales de Rome élisaient le roi du festin par une fève.

Si la tradition est d'origine religieuse, elle est devenue maintenant une tradition familiale; l'occasion de se rassembler avec les amis pour découper la galette. Celui qui trouve la fève est couronné roi et choisi sa reine et vice versa.

Une légende raconte aussi que la fève serait née avec la fameuse

bague de Peau d'âne qu'elle portait au doigt et qui glissa dans la pâte avant qu'elle enfourne le gâteau.

### La galette des rois

La galette a ses parts sacrées. Ou plutôt, avait. La tradition était la suivante. La première part, appelée « part du pauvre » désignée par le plus jeune enfant de la famille était réservée au premier visiteur imprévu.

Il y avait aussi la « part des absents » : le fils aux armées, un parent sur un vaisseau du roi ou le pêcheur qui n'était pas rentré. C'était une façon de dire « on pense à vous ». Si le gâteau se gardait longtemps sans s'émietter et sans moisir, le présage était bon.

La recette de la galette des rois!  
Voir page 4



# CONCERT-SPECTACLE

Mardi 17 janvier, 20h30, centre Culturel l'Hermine

Le Chef d'Orchestre Hans von Bulow l'avait qualifié de concerto « contre le violon » en raison de ses exigences poussées de technique instrumentale! D'autres l'ont décrété « injouable » ! Et pourtant, en dépit de son immense difficulté, le concerto pour violon de Brahms est aujourd'hui l'un des plus joués et des plus appréciés du public. Pascal Cocheril, violon solo de l'Orchestre de Bretagne, en sera ici l'interprète.

Pour compléter ce programme d'inspiration germanique, Nicolas Chalvin dirigera la 25e symphonie de Mozart (Mozart dont on célèbre, en janvier 2006, le 250e anniversaire de sa naissance) et révélera l'univers coloré du compositeur contemporain allemand Wolfgang Rihm.

Réservations et renseignements à l'Espace Culturel L'Hermine.

**Dimanche 22 Janvier à 15h30**

Espace Culturel l'Hermine  
**Sur les ailes du temps**

Mise en scène : Vincent Colin

**S**uite au succès rencontré la saison passée à Quimper, Vannes et Sarzeau, nos comédiens seniors, plus « jeunes » que jamais, remontent sur les planches pour évoquer magnifiquement le temps qui passe...

Poèmes, chansons, réflexions philosophiques...notre patrimoine littéraire est un vaste territoire pour évoquer la vie, la mort, le temps qui passe, parfois gravement, souvent avec humour, toujours avec esprit.

**Mise en scène sobrement et harmonieusement, les personnalités des acteurs, tantôt se dessinent, tantôt se fondent dans le chœur.**

**Ecoutons un instant les vieux nous parler du temps qui passe. Le sujet leur est familier et ils savent comme personne l'aborder avec humour.**

« Sur les Ailes du Temps » est une création qui regroupe une vingtaine d'acteurs amateurs, du Vannetais et de Cornouaille, entourés d'anciens professionnels de la légendaire Comédie de l'Ouest, tous de l'âge requis.

Renseignements et billetterie à l'Espace Culturel l'Hermine, rue du Père Coudrin  
Tél : 02 97 48 29 40.

## LA MALLE A HISTOIRES

21 janvier à partir de 10h30

Animée par Dominique Foucher, Claire Le Bars et Solen Taillandier.

Un accueil parents/enfants, un moment privilégié de rencontre autour du livre pour les enfants de 3 mois à 4 ans.

Entrée libre.

**MEDIATHEQUE - ESPACE CULTUREL L'HERMINE**



## CONNAISSANCE DU MONDE

Lundi 23 janvier à 15h00  
Espace Culturel l'Hermine

TAHITI - La Polynésie Française  
Film de Bernard Courtine

## EXPOSITION MURIEL BORDIER

« De l'autre côté du miroir »  
Photographies  
3 au 28 janvier 2006  
Centre Culturel l'Hermine

## DANSE



### Dimanche 5 février à 17h00 Centre Culturel l'Hermine **SEQUENCE**

Par la Compagnie l'Eolienne

« SEQUENCE » est l'assemblage de plusieurs courtes nouvelles qui mêlent technique du cirque et danse contemporaine. A travers un univers sonore

hétéroclite (vidéo et voix-off) nourri d'humour et de poésie, chaque séquence raconte une histoire unique centrée sur « l'Humain, sa mémoire, ses amours, sa folie et ses rêves ». Voltige, danse, portés,

monocycle, contorsions... sept petits chefs d'œuvre de précision et de talents à voir le nez en l'air.

**Réservations et renseignements : Espace Culturel l'Hermine.**

## EXPOSITIONS

### MATTHIEU BOBIN

« Illustrations »

7 au 25 février 2006

Centre Culturel l'Hermine

Peintre-illustrateur, né en 1971, Matthieu Bobin est diplômé de l'Ecole des Arts décoratifs de Strasbourg. Il collabore avec de grandes marques et avec la presse. Régulièrement, il expose aussi ses encres et aquarelles. Inspiré par les ambiances de rue, et les scènes de la vie quotidienne, il a, ces dernières années, promené ses carnets de croquis en Bretagne, en Méditerranée, au Cambodge et au Maroc. Ses dessins illustrent ses

thèmes de prédilection, tels que le cirque, les marins-pêcheurs, les marchés, les ambiances de bar et de bals populaires et valorisent les personnages plutôt que les paysages.

**L** E 14 février se célèbre la fête des amoureux



**BONNE FETE !!!**



### LA MALLE A HISTOIRES

11 février à partir de 10h30

Animée par Dominique Foucher, Claire Le Bars et Solen Taillandier.

Un accueil parents/enfants, un moment privilégié de rencontre autour du livre pour les enfants de 3 mois à 4 ans.

**Entrée libre.**

**MEDIATHEQUE - ESPACE CULTUREL L'HERMINE**



# ET AUSSI

**LES GRANDES MAREES :** 31 Janvier coefficient 105 basse mer 11h35  
1 février coefficient 107 basse mer 13h07  
2 février coefficient 102 basse mer 13h52

**PROGRAMME DU  
CINEMA LE  
RICHEMONT  
SARZEAU  
TEL 02 97 41 82 54**

**SALLE EQUIPEE  
EN IMAGE ET SON  
NUMERIQUES !  
1ère salle équipée  
dans le Morbihan et la  
12ème en France !!**

**Consultez les horaires et  
résumés des Films sur  
Internet :**

**[www.clicinfo.org](http://www.clicinfo.org)**

## Recette : La galette des rois !

### Pâte feuilletée

#### Ingrédients:

250g de farine  
6g de sel  
120-150g d'eau tiède (selon farine)

### Recette

Mélanger la farine avec le sel. Ajouter la



moitié de l'eau à la farine et au sel, ajouter le reste d'eau jusqu'à que la pâte ait la consistance d'une éponge humide.

Etaler la pâte en forme de croix.

Malaxer le beurre jusqu'à obtention de la même consistance que la pâte.

Placer le beurre malaxé au centre de la pâte.

Refermer la pâte:

1) partie gauche de la croix

2) partie arrière de la croix

3) partie droite de la croix

4) partie avant de la croix

-Etaler la pâte en forme rectangulaire.

-Replier la pâte en trois et faire pivoter d'un quart de tour

-Etaler la pâte en forme rectangulaire puis la plier en trois une seconde fois.

-Faire pivoter d'un quart de tour.

-Placer au froid environ 30 mn.

Renouveler cette opération deux fois de plus pour obtenir 6 tours.

### Frangipane

#### Ingrédients:

100g de poudre d'amande  
100g de sucre semoule  
1 œuf  
25g de beurre  
1 cuiller à café de vanille  
1 cuiller à soupe de Rhum  
2 gouttes d'extrait d'amandes  
50g de crème pâtissière

### Recette

Travailler le beurre en pommade dans un saladier, le crémér vigoureusement avec le sucre

Ajouter:

-1 œuf et fouetter pour rendre l'ensemble mousseux

-la vanille, le Rhum, la poudre d'amande, l'extrait d'amande et la crème patissière à cette préparation.

### Montage

Mettre le feuilletage à 5 ou 6 suivant la force de la farine.

Etaler le pâton au rouleau et tailler deux cercles:

-un de 23 cm et un de 25 cm de diamètre

-Préparer la dorure en mélangeant un jaune d'œuf à un peu d'eau fraîche.

### Important :

-Ne pas faire déborder la dorure sur les côtés de la pâte sinon celle-ci ne montera pas.

-Poser le petit cercle de pâte (23cm) sur la plaque et dorer le pourtour du feuilletage sur 2cm à l'aide d'un pinceau.

-Dresser la frangipane en léger dôme bien au centre de la pâte.

-Déposer la fève.

-Disposer le deuxième disque de pâte (25cm) sur la préparation.

-Bien « souder » les deux disques de pâte sur toute la circonférence.

-Dorer (à l'aide d'un pinceau) et rayer la surface à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau d'office de manière à obtenir des losanges ou tout autre motif selon votre goût et vos talents artistiques.

-Laisser reposer 1/4 heure au frais.

-Faire un petit trou au centre de la galette (pour évacuer la vapeur).

-Cuire 35 mn au four à 240°C... la galette doit être bien dorée.

### Préparation du glaçage:

Dans une casserolle, porter à ébullition de l'eau (1 cuiller à soupe) et du sucre (1 cuiller à soupe).

**BON APPETIT**